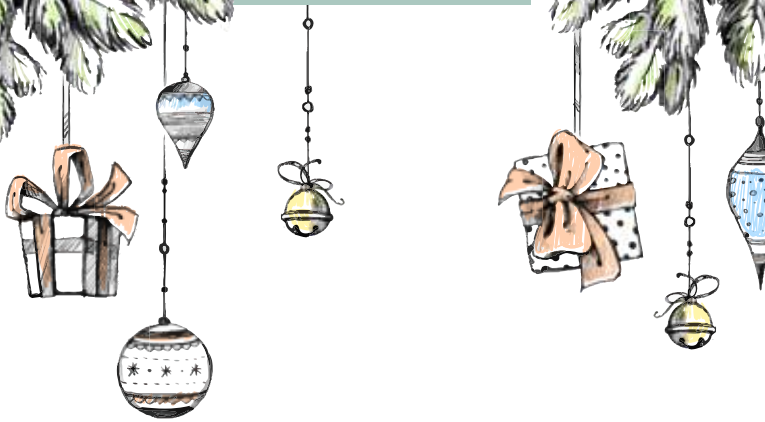


2024



Endlich wieder Weihnacht

*Weihnachten & Silvester
im Brenners*



BRENNERS PARK-HOTEL & SPA
BADEN-BADEN

2024 | 2025



Sehr verehrte Gäste,

Oh, wie ist die Vorfreude
auf Weihnachten schön!

In dieser magischen Zeit des Jahres,
in der die Herzen heller strahlen und Freude
überall spürbar ist, laden wir Sie herzlich ein,
die kulinarischen Genüsse der
Winter-Weihnachtszeit bei uns zu erleben.

Unser Genussteam um Küchenchef Stefan
Naatz hat mit großer Sorgfalt und Kreativität
exklusive Menüs zusammengestellt,
die perfekt zu dieser besonderen Zeit passen.

Auch wenn unser Haupthaus gerade für Sie
modernisiert wird, bleibt der festliche
Zauber im Brenners ungebrochen.

Wir können es kaum erwarten, Ihnen in
unserem liebevoll dekorierten Wintergarten
auch in Zeiten des Wandels eine Oase der
Ruhe und Besinnlichkeit zu bieten.

Ihre festlichgestimmten Gastgeber



WINTERGARTEN

11.11. bis 23.12.

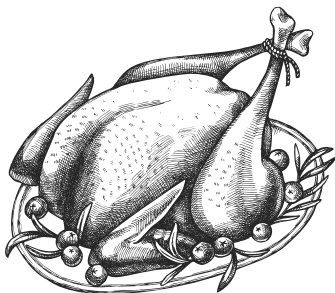
Weihnachts-Gans

Oldenburgische 4-Korn-Gans

am Tisch tranchiert

Gewürz-Rotkohl | Kartoffelklöße | Bratapfel
glasierte Maronen | Gänsejus

299.- für 4 Personen



Unsere Gans servieren wir
ausschließlich auf Vorbestellung.

Bitte lassen Sie uns bis spätestens 24 Stunden
vor Ihrem gewünschten Reservierungszeitpunkt
unter der Telefonnummer 07221 900 890 wissen,
wann wir Sie bei uns begrüßen dürfen.

Wir danken Ihnen herzlich für Ihr Verständnis.

24.12.2024

Heiligabend

Amuse Bouche

Terrine von der Stoppelgans

Quitte | Zartbitterschokolade | Butterbrioche

Bisque vom Atlantik Hummer

Sepia Ravioli | Hummer Tatar

Tranche vom Steinbutt

Pastinake | Lauchfondue | Safran

Dry-Aged Label Rouge Schwarzfederhuhn

Geröstete Topinambur | Perigord Trüffel | Portwein Jus

Petite douceur von Spekulatius & Mascarpone

Clementine | Pekanuss

Petit Fours

249 € p. P.



25.12.2024

1. Weihnachtsfeiertag

Amuse Bouche

Delice von der Atlantischen Garnele

Edamame | Rauchmandel | Ingwer Vinaigrette

Velouté vom Muskat Kürbis

Mandarine | Sot-l'y-laisse

Bretonischer St. Pierre

Sandkarotte | eingelegter Rettich | Macadamia

Rehrücken aus heimischer Jagd

Rosenkohl | Pommes Macaire | Preiselbeer Jus

Mont-Blanc Gateaux

Cassis | Vanille

Petit Fours

249 € p. P.

26.12.2024



2. Weihnachtsfeiertag

Amuse Bouche

Geräucherte Jakobsmuscheln

Bergamotte | Nashi-Birne | Schlangengurke

Consommé Double

Wurzelgemüse | Bio-Ei Ravioli

Atlantische Languste

Erbsen-Mousseline | wilder Blumenkohl
Vanille Beurre Blanc

Duett von der Mieral Ente

Gewürz Kirschen | Sellerie | Maronen-Soufflé

Parfait à la Cannelle

Buchweizen | Williams Christ Birne

Petit Fours

249 € p. P.

31.12.2024

Silvester

Amuse Bouche

Delice von Gillardeau Austern

Kafir Limette | Avocado | Imperial Kaviar

Norwegische Königskrabbe

Junger Fenchel | Brunnen Kresse | Meerestrauben

Geangelter Wolfsbarsch „Bar de Ligne“

Texturen von wildem Brokkoli

Mandel | Schwarzwurzel

US Prime Wagyu Rinderfilet und Blauer Hummer

Roscoff Zwiebel | Kartoffelbaum Kuchen

Perigord Trüffel

Gateaux vom Brenners Honig

Bollinger Champagner | Grapefruit

Petit Fours

329.- p. P.

*„Oh, wie ist es schön,
wenn Weihnachten ist!
Ich wünschte nur, dass ein wenig
öfter Weihnachten wäre.“*

Astrid Lindgren

www.brenners.com



[brennersparkhotel](#) · [#brenners](#)